

Švedsko pecivo

Za 12 komada

500 g brašna
200 ml mleka
100 g margarina
1 jaje
1/3 paketića svežeg kvasca
1 ½ kašičica soli
1 ½ kašičica šećera
150 g mlevenih badema
150 g tamnog šećera
cimet po ukusu
muskatni orah po ukusu
1 žumance za premazivanje testa

Način pripreme

1. Razmutiti kvasac, pola kašičice soli i pola kašičice šećera u mlakom mleku, pa ostaviti da odstoji 10 minuta.
2. U posudu za mešanje sipati brašno, 50 g otopljenog margarina, jaje, po kašičicu soli i šećera i razmućeni kvasac. Umesiti testo, da bude glatko, da se odvaja od zidova posude. Po potrebi dodati malo vode ili brašna dok se ne dobije glatko testo. Testo izvaditi na radnu površinu i dobro ga umesiti dok se ne ujednači. Umešeno testo vratiti u posudu, prekriti čistom krpom i ostaviti 30 minuta na toplom da naraste.
3. Na radnu površinu posuti malo brašna, pa razvući testopravougaonog oblika (50 x 40 cm), premazati ostatkom otopljenog margarina, posuti mešavinom mlevenog badema, muskatnog oraha, tamnog šećera i cimeta. Ostaviti za kraj trećinu mešavine da bi u nju uvaljali pecivo. Testo urolati kao za štrudlu.
4. Podmazati posudu ili je prekriti papirom za pečenje. Zagrejati pećnicu na 200 stepeni. Iseći rolat od testa na komade 2-3 cm širine. Dobijene komade testa razvući i uvrtati po dužini, a zatim formirati u obliku puža, uvaljati ih u ostatak mešavine i slagati u posudu za pečenje. Premazati razmućenim žumancetom i peći u pećnici oko 20 minuta.
5. Servirati toplo, po želji posuti šećerom u prahu.